Cod: 111900021512935

Fry top elettrico da banco piastra rigata 6.5 kW 40×90×25h cm



Descrizione

Telaio in acciaio inossidabile. Manopole in plastica termoindurente atermica con utili bordi serigrafati.

Riscaldamento ottenuto tramite resistenze tubolari con guaina in acciaio inox poste a diretto contatto con la piastra di cottura. Regolazione della temperatura tramite termostato. Temperature di esercizio comprese tra 90°C e 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale contro malfunzionamenti dell'apparecchiatura.

Piastra di cottura unica, ampia e di forte spessore, con finitura liscia che consente un'ottima trasmissione del calore. Parasprizzi saldato. La geometria della scanalatura delle piastre di cottura scanalate è tale da poter essere pulita con il raschietto liscio utilizzato per il taglio. La piastra di cottura viene installata sul piano di lavoro con una leggera inclinazione per consentire il deflusso dei grassi verso lo scarico.

Piastra di cottura rigata.

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per una facile pulizia. Pannelli frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Ampio foro sul piano di cottura per lo scarico dei grassi in un contenitore di grande capacità posto sotto il piano di cottura stesso. Dotata di serie di contenitore raccolta grassi.

Finitura del piano di lavoro realizzata con taglio laser per abbinamento "testa a testa" e fissaggio con bordatura.

Gambe in acciaio inox regolabili in altezza .

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x900x250 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso netto	54 kg
Potenza Elettrica	6.5 kW
Voltaggio	400 V